

BAB IV

KESIMPULAN

Limbah cangkang kepala udang dapat diolah menjadi kitosan yang memberikan nilai tambah secara ekonomis. Dalam proses pembuatan kitosan, penggunaan konsentrasi reagen, suhu, dan waktu yang berbeda akan berpengaruh terhadap karakteristik produk kitosan yang dihasilkan. Kombinasi antara konsentrasi reagen, suhu, dan waktu yang sesuai perlu dilakukan untuk menghasilkan kitosan sesuai dengan mutu yang diinginkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bhratara.
- Emmawati, A., Betty S.L.J., dan Yusro N.F. 2010. Produksi Kitosan dengan Kombinasi Perlakuan Kimia dan Enzimatis Menggunakan NaOH dan Kitin Deasetilase. http://www.iptek.net.id/ind/pustaka_pangan/pdf/prosiding/oral/GB24_Aswita-Bogor_Produksi_KitosanRevised.pdf (5 September 2012).
- Haliman RW dan Dian A. 2005. Udang vaname. Penebar Swadaya. Jakarta. 75 hal
- Hargono, Abdullah, dan Sumantri. I. 2008. PEMBUATAN KITOSAN DARI LIMBAH CANGKANG UDANG SERTA APLIKASINYA DALAM MEREDUKSI KOLESTEROL LEMAK KAMBING. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro: Semarang.
- Harianingsih. 2010. PEMANFAATAN LIMBAH CANGKANG KEPITING MENJADI KITOSAN SEBAGAI BAHAN PELAPIS (COATER) PADA BUAH STROBERI, *Tesis*, Program Magister Teknik Kimia. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Hayashi, K. and I. Mikio. 2002. Antidiabetic Action of Low Molecular Weight Chitosan in Genetically Obese Diabetic KK-Ay Mice. *Biol. Pharm. Bull.* 25(2) : 188-192.
- Kusumaningsih, T., Abu Masykur, Usman Arief, 2004. Pembuatan Kitosan dari Kitin Cangkang Bekicot (*Achatina fulica*). *Biofarmasi*, 2 (2), 64-68.
- Lee, V and E. Tan. 2002. *Enzymatic Hydrolysis of Prawn Shell Waste for The Purification of Chitin*. Department of Chemical Engineering, Loughborough University.
- Muzzarelli, R.A.A. 1977. Chitin. Pergamon Press, Oxford. UK.
- Muzzarelli, R.A.A. 1985. Chitin in the Polysaccharides. *Aspinall (ed) Academic press Inc.*, 3, 147.
- Shahidi. 1999. *Aplication of Chitin and Chitosan. Trends in Food Science and Technology*. vol 10, no 2.

- Suptijah, P. 2004. Tingkatan Kualitas Kitosan Hasil Modifikasi Proses Produksi. *Buletin Teknologi Hasil Pertanian*, 7 (1), 56-66.
- Wyban JA and Sweeney JN. 2000. Intensive shrimp production technology. The Oceanic Institute. Honolulu, Hawaii, USA. Hal. 13-14.
- Yuliana, R. S. 2011. DETERMINAN VOLUME EKSPOR UDANG INDONESIA DI PASAR INTERNASIONAL, *Tesis*, Sekolah Pasca Sarjana. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Zulfikar dan Ratnadewi. 2006. Isolasi dan Karakterisasi Fisikokimia-Fungsional Kitosan Udang Air Tawar (*Macrobrachium sintangense* de Man.). *Jurnal Teknologi Proses*, 5 (2), 120-128.